

Enzim teras nanas melembutkan daging

Kuala Lumpur: Produk inovasi pelembut daging tiga dalam satu menggunakan teras nanas yang dihasilkan pelajar tahun akhir Bachelor Sains dan Teknologi Makanan, Fakulti Sains dan Teknologi Makanan (FSTM), Universiti Putra Malaysia (UPM) muncul juara pertandingan Hari Pengenalan Produk Baharu, baru-baru ini.

Kemenangan itu membolehkan kumpulan Z & F Enterprise yang menghasilkan produk inovasi itu membawa pulang wang tunai RM400 dan hamper.

Ketua kumpulan, Muhammad Zakwan Mohamad Zakaria, berkata idea untuk

menghasilkan produk itu tercetus daripada kesedaran beliau dan rakan berkaitan pembuangan sisa makanan tidak terkawal.

Katanya, kumpulan itu mengambil inisiatif untuk menggunakan bahan lebihan bagi menghasilkan produk makanan yang mendatangkan faedah dan tertarik dengan kandungan enzim yang ada dalam teras nanas.

"Melalui kajian lanjut yang dijalankan, kami mendapati enzim pada teras nanas berpotensi untuk melembutkan daging.

Sensitif haba

"Kami juga bekerjasama bersama-sama Agensi Nuklear

Malaysia bagi mengekstrak produk kerana enzim bromelain adalah enzim yang sensitif haba, justeru itu kami perlu mencari alternatif bagi mengawet dan memelihara enzim berkenaan," katanya.

Pertandingan Hari Pengenalan Produk Baharu anjuran UPM itu memberi peluang kepada pelajar FSTM untuk memahami proses membangunkan sesuatu produk baharu yang berpotensi dikomersialkan.

Sebanyak lapan produk baharu menggunakan kepelbagaian teknologi diketengahkan, antaranya biji nangka, susu kelapa sawit, bayam, jagung dan hampas kelapa.



Ahli Z & F Enterprise bersama-sama produk yang dihasilkan.